



| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Kapitel: 4. Herstellungsprozess | Seite 1 von 3 |
| | QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_1050 V3 Kümmelbraten o. Knorpel | Version: 3 |

EK-/VK-Spezifikation


| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|-----------|--------------------|------|-----|-----------------------------|-----|---------------|---------------------------|--------------|---------------------------|--------|-----|------|------|
| Artikelbezeichnung: | Kümmelbraten o. Knorpel | | | | | | | | | | | | | | | |
| Artikelnummer: | 55200 Kümmelbraten ohne Knorpel im Ganzen vac 55212 Kümmelbraten ohne Knorpel ½ vac | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produktbeschreibung: | Mild gepökelt und zart gebratenes, edles und ausgesuchtes Schweinebauchfleisch mit goldbrauner Kruste. Sorgfältig gewürzt und bis zur perfekten Vollendung durchgebraten. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten: | Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Stabilisatoren: Di-, Tri-, Polyphosphat, Carrageen, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Aroma | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologische Grenzwerte: (KBE/g) | Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <math><2 \times 10^6</math> Enterobacteriaceae: <math><1 \times 10^2</math> Lactobacillen: <math><2 \times 10^6</math> Listeria monocytogenes: n.n. in 25 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zielgruppe: | Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Brennwert</td> <td style="text-align: right;">1311 kJ / 316 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">26g</td> </tr> <tr> <td>Davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">13g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;"><math><0,5\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Davon Zucker</td> <td style="text-align: right;"><math><0,5\text{g}</math></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td style="text-align: right;">20g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td style="text-align: right;">2,4g</td> </tr> </table> | | Brennwert | 1311 kJ / 316 kcal | Fett | 26g | Davon gesättigte Fettsäuren | 13g | Kohlenhydrate | <math><0,5\text{g}</math> | Davon Zucker | <math><0,5\text{g}</math> | Eiweiß | 20g | Salz | 2,4g |
| Brennwert | 1311 kJ / 316 kcal | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 26g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 13g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | <math><0,5\text{g}</math> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Davon Zucker | <math><0,5\text{g}</math> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß | 20g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 2,4g | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| Erstellt am: 29.07.2017 | Geprüft am: 29.07.2017 | Freigegeben am: 29.07.2017 |
| Fabian Mutz | Fabian Mutz | Fabian Mutz |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Kapitel: 4. Herstellungsprozess | Seite 2 von 3 |
| | QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_1050 V3 Kümmelbraten o. Knorpel | Version: 3 |

| | |
|--------------|---|
| 55200 | Verpackung: Siegelrandbeutel, vakuumverpackt Zustand: frisch Gewicht pro VKE: ca. 2,6kg / Stk. MHD in Tagen ab Anlieferung: 14 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C! |
| 55212 | Verpackung: Siegelrandbeutel, vac Zustand: frisch Gewicht pro VKE: 1,3 kg /Stk MHD in Tagen ab Anlieferung: 14 Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C |

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| Erstellt am: 29.07.2017 | Geprüft am: 29.07.2017 | Freigegeben am: 29.07.2017 |
| Fabian Mutz | Fabian Mutz | Fabian Mutz |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Kapitel: 4. Herstellungsprozess | Seite 3 von 3 |
| | QMHB / Dokumentennummer: 4_SP_1050 V3 Kümmelbraten o. Knorpel | Version: 3 |

Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung
 [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]

| | |
|----------------------------|--|
| Artikelbezeichnung: | Kümmelbraten o. Knorpel |
| Artikelnummer: | 55200 Kümmelbraten ohne Knorpel im Ganzen vac 55212 Kümmelbraten ohne Knorpel ½ vac |

| | Ja | Nein | Spuren |
|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Krebstiere / Krebserzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Eier / Eierzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fisch / Fischerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja / Sojaerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellt Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sellerie / Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Senf / Senferzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben. < 10ppm*) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Die von der Firma Wiesbauer-Gourmet vertriebenen Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischen und österreichischen Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX- Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMKV, hergestellt. Für die Produkte der Fa. Wiesbauer-Gourmet besteht keine Kennzeichnungspflicht von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| Erstellt am: 29.07.2017 | Geprüft am: 29.07.2017 | Freigegeben am: 29.07.2017 |
| Fabian Mutz | Fabian Mutz | Fabian Mutz |